

असाधारण EXTRAORDINARY

भाग II—सण्ड 3—उप-सण्ड (ii) PART II—Section 3—Sub-section (ii)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं• 198]

नई बिल्ली, मंगलवार, मई 12, 1981/बैशाख 22, 1903

No. 198]

NEW DELHI, TUESDAY, MAY 12, 1981/VAISAKHA 22, 1903

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संस्था को जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में रखा जा सके Separate paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate compliation

प्रामीण पुनर्मिर्माण नेवासय

अधिसूचना

नई दिल्ली, 7 मई, 1981

कार आर 355(अ).—बीजर्राह्त इमली श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 1980 का एक प्रारुप, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) प्रधिमियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 की प्रपेक्षानुसार, भारन सरकार के प्रामीण पुनिर्माण मंत्रालय की प्रिक्षित्वना संरु कार 1623, नारीखा 29 मई, 1980 के प्रधीन, भारन के राजपत्र, भाग 2, खण्ड 3 उपखण्ड (2), नारीखा 14 जून, 1980 के पृष्ठ 1900 से 1903 पर प्रकाणित किया गया का, जिसमें उस नारीखा से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें उक्त प्रधिसूचना प्रकाणित की जाती है, जनता को उपलब्ध कराई जाती हैं, पंतालीस दिन को क्षति की समाणित के पूर्व उन सभी व्यक्तियों से प्राक्षेप और सुक्षाव मांगे गए थे, जिनके उससे प्रधावित हीने की संभावना थी;

(593)

भीर उक्त राजाव की प्रतिया 20 जून, 1980 की जनता की उपलब्ध करा दी गई थी ,

भीर केम्ब्रीय सरकार न उभर प्रारूप की बाबन जनना सेप्राप्त टीका टिप्पणियो/सुझावी पर विचार कर लिया 🕏 ;

भतः, केल्बीय सरकार, उक्त प्रधिनियम की धारा 3द्वारा प्रदत्त शक्तियां का प्रयोग करने हुए निम्नलिखित नियम बनाती है, भ्रथीत् '---

- 1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम कीजरहित इसली श्रेणीकरण श्रीर चिह्न निकन (संशोधन) नियम, 1981 है।
- (2) ये राजपन्न में प्रकाशन की तारी वा को प्रवृत्त होंगे।
- 2. बीज रहित इमली श्रेणीकरण भौर चिह्नाकन निवम, 1971 मे.
- (1) नियम 3 में, "प्रनुसूची" शब्द के स्थान पर "प्रनुसूची 1 प्रीर 2" शब्द और श्रंक रखे जाएंगे।
- (2) नियम 4 में, "ग्रनुसूची के स्तंभ 2 से 8 तक" शब्दों ग्रीर ग्रंकों के स्थान पर "ग्रनुसूची 1 ग्रीर 2 के स्वान 2 से 6 तक" णध्य ग्रीर ग्रंक रखें जाएंगे।
 - (3) नियम 7 के उपनियम (1) में, चरण (4) के पहचान निस्तितिका जोड़ा जाएगा, प्रशीन '→

"कृषि विपणन सलाहकार या इस सबंध में उसके द्वारा प्राधिकान किसी अधिकारी के पूर्वानुमोदन से किसी अन्य किस्मों के बााानों में श्रीर/बा भाकारों में की जाएगी"।

(4) प्रमुख्ती केस्थान पर निम्नलिखन अनुसूची रखी जाएंगी, प्रवीत् '--

श्चनुसूची 1
(नियम उश्रीर ∔देखिए)
हल्के लाल से चसकीले भूरे रंग की बीजरहित इसली का श्रेणी श्रीभयान भीर क्वालिटी परिभाषा

श्रेणी श्रभियान	विशेष लक्षण (श्रधिकतम सहन सीमा)				साधारण लक्षण
	नमी (भार के श्राधार पर प्रतिशत) (मधिकतम)	बीज तत्व (भार के भाक्षारपर प्रतिशन) (भ्रधिकतम)	विजातीय पदार्य (भार के भाधार पर प्रतिशत) (भ्रधिकतम) कांबरिक*	श्रक्तीश्रनिक**	
1	2	3	4	5	
विशेष	15.0	5.0	4.0	1.0	1. इमली का गूदा टेमेरिंडस इंडिका के
रू श्रेणी	17.0	10.0	6.0	1 5	परिपक्क फल से पहले छिलके को
खाओणी	20.0	15.0	8.0	2.0	मीर फिर गूवे भीर बीज के ऊपर की
ग श्रेणी	20.0	20.0	10.0	2.0	तन्तुमय झिल्ली को उतारने के श्राद
म्रविनिर्विष्ट†		_			प्राप्त किया जाएगा ।
					(2) गूदा घण्छी तरह सुखाया जाएगा ग्रीरकेक के रूप में संगीकित किया जाएगा।
					(3) गूदा कीट प्रभाव सेया जीवित कीट, फर्लूदी फ्रीर रोडेट सदूबण से मुक्ल होगा ।
					(4) केक हम्के लाल में चमकीले भूर रग का होगा।
					(5) गूदे में इमली का ही विभिष्ट स्वाद और गंध होगी और यह किसी भी प्रकार की दुर्गंध से मुक्त होगा।

^{*}कार्बनिक विजातीय पदार्थ के श्रन्तगीत फल के श्रन्थ भाग, जैसे फाइबर, स्ट्राण्ड श्रीर छिलके होगे ।

ांभविनिर्दिष्ट श्रेणी किसी विदेशी केता द्वारा वाखित उपज की माला और क्वालिटी उपर्दाशन करत हुए उपके ''विनिर्दिश्ट ग्रादेण'' पर ही बनुकात की जाएगी।

नमक बीज रहिन इसली में यदि नमक तत्व मौज्व है तो बहु 2 प्रतिमत से प्रशिक नहीं होगा।

^{**}भ्रमकार्विनिक---विजातीय पदार्थ, से पत्थर, गर्द, धल भ्रीर अकार्विनिक प्रकृति कायोर्ड प्रत्य जिजातीय पदार्थ असिप्रेन है ।

अनसची 2

(निवम उन्नीर देखिए)

काले रंग या मिश्रित रंग की बीज रहित इमली का श्रेणी श्रमियान और क्वालिटी परिभाषा

श्रेणी ग्रभियान	विशेष लक्षण (श्रधिकतम महन सीमा)				साधारण लक्षण	
	नमी (भार के ग्राधार पर प्रतिशत) (ग्रधिकतम)	बीज तत्व (भार के ग्राधार पर प्रतिशत) (ग्रधिकतम)	विजातीय पदार्थ (भार के आधार पर प्रतिशत) (ऋधिकलम)			
			कार्बनिक*	ग्रकां ब निक**	uquand muse	
1	2	3	1	5	6	
विशेष	15.0	5.0	4.0	1.0	1. इमली का गुदा टेमेरिडम इंडिका के	
क श्रेणी	17.0	10.0	6.0	1.0	परिपक्त फल से पहले छित्रके को	
ख श्रेणी	20 0	15.0	8.0	2.0	भ्रौर किर गुदे श्रौर बीज के ऊपरकी	
ग श्रेणी	25.0	20.0	10.0	2.0	नन्तुमय झिल्ली को उनारने के बाद	
श्रविनिदिष्ट⁴					प्राप्त किया जाएगा। 2. ग्दा अच्छो तरह सुखाया जाऐगा ग्रीर केक के रूप में संपीडित किया जाएगा। 3. गूदा कीट प्रभाव से या जीवित कीट, फक्दीं ग्रीर रोडेट संदूषण से मुक्त होगा। 4. केक हलके से गाढ़े काले रग का या हल्के लाल से चमकीले भूरे ग्रीर काले रंगो का मिश्रण या उनके वितरीत होगा। 5. गूदे में इमली का ही विणिट स्वाद ग्रीर गंध होगी ग्रीर वह किमी भी प्रकार की हुगैन्ध से मुक्त होगा।	

^{*}कार्बनिक-विजातीय पदार्थ के अंतर्गत फल के अन्य भाग, जैसे फाइबर, स्ट्राण्ड और छिलके होंगे।

†स्रितितिबिष्ट श्रेणी किसी विदेशी केता द्वारा वांष्टित उपज की मात्रा स्<mark>रौर क्वालिटी <mark>उपदश</mark>्वित करते हुए उसके "विनिदिष्ट स्रादेश" पर ही <mark>सनुज</mark>्ञात की जाएसी।</mark>

नमक: बीज रहित इमली मे यदि नमक तत्व मौजूद हैं तो वह 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

[सं० प० 10-3/79-एम] गर्न्धव सिंह, अवर सचिव

MINISTRY OF RURAL RECONSTRUCTION

NOTIFICATION

New Delhi, the 7th May, 1981.

S.O. 355(E).--Whereas a draft of the Seedless Tamarind Grading and Marking (Amendment) Rules, 1980, was published, as required by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937), at pages 1900 to 1903 of the Gazette of India Part II, Section 3, Sub-section(ii), dated the 14th June, 1980, under the notification of the Government of India in the Ministry of Rural Reconstruction, No. S.O. 1623, dated the 29th May, 1980, inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby before the expiry of the period of fortyfive days from the date on which the copies of the Gazette in which the said notification is published are made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 20th June, 1980.

And whereas comments suggestions received from the public in respect of the said draft have been considered by the Central Government;

^{**}अकार्वनिक-विजातीय पदार्थ से पन्थर, गर्द, ध्र श्रोर श्रकार्वनिक प्रकृति का कोई अन्य विजातीय पदार्थ श्रिभियेत है।

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 3 of the said Act, the Central Government hereby makes the following rules, namely:—

- 1. (1) These rules may be called the Seedless Tamarind Grading and Marking (Amendment) Rules, 1981.
- (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
- 2. In the Seedless Tamarind Grading and Marking Rules, 1971,-
- (1) In rule 3, for the word "Schedule", the words and figures "Schedule I and II" shall be substituted.
- (2) In rule 4, the words and figures "2 to 8 of the Schedule", the words and figures "2 to 6 of the Schedules I and II" shall be substituted.
 - (3) in rule 7, in sub-rule (1), after clause (lv), the following shall be added, namely :-
 - "(v) in any other types of containers and/or sizes with the prior approval of the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this regard."
 - (4) for the Schedule, the following Schedules shall be substituted, namely :-

SCHEDULE 1

(See rules 3 and 4)

Grade designations and definition of quality of Seedless Tamarind, Light Red to Tinged Brown Colour.

Grade designation	Special charac	cteristics (Maxin				
	Moisture (per cent by weight (Maximum)				General Characteristics	
		(Maximum)	Organic*	Inorganic**		
1	2	3	4	5	6	
Special A Grade B Grade C Grade Non-specified†	15.0 17.0 20.0 20.0	5.0 10.0 15.0 20.0	4.0 6.0 8.0 10. 0	1.0 1.5 2.0 2.0	 The Tamarind pulp shall have been obtained from the mature fruits of Tamarindus indica, by removing first the rind and then the fibrous skeleton enclosing the pulp and the seeds. The pulp shall be well dried and compressed into cakes. 	
				-	 The pulp shall be free from insect in- festation or live insects, mould rodent contamination and deleterious subs- tances. 	
					4. The colour of the cake shall be light red to tinged brown.	
					The pulp shall have the characteristic taste and flavour and shall be free from any obnoxious odour.	

^{*}Organic-Foreign matter will consist of other parts of fruit which as fibre strand and rind.

Salt: Salt content in seedless Tamarind, if present, all not exceed 2%.

^{**}Inorganic—Foreign matter means stones, dust, dirt and any other foreign material of inorganic nature.

^{*}Non-specified Grade shall be allowed only against a "specific order" from the foreign buyer indicating the quantity and quality of the produce desired.

SCHEDULE II

(See rules 3 and 4)

Grade designations and definition of quality of Seedless Tamarind, Black colour or mixed colour.

Grade designation	Special characteristics (Maximum limit of tolerance)				General characteristics	
	cent by (pe weight) we	Seed content (per cent by weight) (Maximum)	Foreign matter (per cent by weight) (Maximum)		General characteristics	
		(Maximum)	Organic*	Inorganic**		
1	2	3	4	5	6	
Special	15.0	5.0	4,0	1.0	1. The Tamarind pulp shall have been	
A Grade	17.0	10.0	6.0	1.0	obtained from the mature fruits	
B Grade	20.0	15.0	8.0	2.0	of Tamarindus Indica by remov-	
C Grade	25.0	20.0	10.0	2.0	ing first the rind and then the fibrous	
Non-specified†	• •	• •	• •	••	skeleton enclosing the pulp and the seed.	
					The pulp shall be well dried and com- pressed into cakes.	
					 The pulp shall be free from insect in- festation or live insects, mould rodent contamination and deleterious subs- tances. 	
					4. The colour of cake shall be light to Dark black or mixture of light red to tinged brown and black colours vice versa.	
					 The pulp shall have the characteristic taste and flavour and shall be free from any obnoxious odour. 	

^{*}Organic-Foreign matter will consist of other parts of the fruit such as fibre strand and rind.

Salt: The salt content in seedless tamarind, if present, shall not exceed 2%.

[No. F. 10-3/79-AM] GANDHARV SINGH, Under Secy.

^{**}Inorganic—Foreign matter means stones, dust, dirt and any other foreign material of inorganic nature.

[†]Non-specified Grade shall be; allowed only against a "specific order" from the foreign buyer indicating the quality—and quantity of the produce desired.